

SCHOKOLADE-PUDDING IN KAFFEESAUCE



Rahm. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

Für 6 Personen

6 Tassen oder
ofenfeste Förmchen von ca. 2 dl Inhalt

Teig:

- 100 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade, zerbröckelt
- 3 Eigelb
- 90 g Puderzucker
- 70 g Mehl
- 30 g Maisstärke
- 1/2 TL Backpulver
- 3 Eiweiss, steif geschlagen

- 3 EL Kakaopulver
- 3 EL Zucker
- 3 dl Kaffee, ausgekühlt
- Puderzucker zum Bestäuben
- 1,8 dl Rahm, flaumig geschlagen

Butter für die Tassen- oder Förmchenböden



ZUBEREITUNG

- 1** Teig: Butter und Schokolade schmelzen. Eigelb und Puderzucker rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Schokolade darunterrühren. Mehl, Maisstärke und Backpulver mischen. Lagenweise mit dem Eischnee auf die Masse geben, sorgfältig darunterziehen.
- 2** Masse in die bebutterten Tassen oder Förmchen verteilen. Kakao und Zucker mischen, darauf verteilen. Kaffee darübergiessen.
- 3** In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Die Puddings dürfen innen noch leicht feucht sein.
- 4** Noch warme Puddings auf Tellerchen stellen, mit Puderzucker bestäuben. Rahm dazu servieren.

Statt Rahm je 1 Kugel Vanilleglace darauf anrichten.

Vorbereiten: Die Puddings ½ Tag im Voraus backen, zugedeckt bei Raumtemperatur aufbewahren. Nach Belieben vor dem Servieren aufwärmen: Mit Alufolie bedeckt im auf 120°C warmen Ofen 15-20 Minuten erwärmen.